MINISTERUL ECONOMIEI FORESTIERE



CUNOAȘTEȚI ȘI VALORIFICAȚI CIUPERCILE

Condițiile climatice ale țării noastre sînt deosebit de favorabile pentru dezvoltarea a numeroase specii de ciuperci din flora spontană.

Din primăvară pînă în toamnă, prin păduri, cîmpii, fînețe, pășuni, cresc în mari cantități atît ciupercile comestibile, bogate în proteine și deci valoroase din punct de vedere alimentar, cît și cele otrăvitoare care pot produce intoxicații mortale.

Culegătorii de ciuperci — care pot realiza importante avantaje materiale din această îndeletnicire — au datoria să cunoască perfect caracteristicile fiecărei specii de ciuperci, pentru a le identifica fără greș pe cele comestibile. Ei vor evita astfel recoltarea celor otrăvitoare și consecințele grave care pot decurge și pentru ei în cazul intoxicării consumatorilor.

Cu sprijinul și îndrumarea Ministerului Economiei Forestiere s-au recoltat și valorificat pînă în prezent numai cîteva specii de ciuperci comestibile și anume: hribi și gălbiori, în cantități mari, și negrișori de fag și ghebe în cantități mai mici.

Dar pe lîngă acestea, în țara noastră mai cresc și alte specii de ciuperci cu valoare nutritivă ridicată care pot fi recoltate și date în consum în mod avantajos.

Întrucît printre ciupercile bune de mîncat cresc laolaltă și cele otrăvitoare, care în stadiul tînăr se aseamănă cu cele dintîi, lucrarea de față prezintă în imagini și descrieri amănunțite 12 specii de ciuperci comestibile și 4 specii de ciuperci otrăvitoare, punînd astfel la îndemîna cititorilor un mijloc sigur de recunoaștere a acestora.

La ciupercile cu tuburi, numite popular hribi, mînătărci, pitărci, care sînt valorificate în prezent, s-a dat ca exemplu de ciupercă otrăvitoare, ce trebuie ocolită la recoltare, hribul țigănesc sau hribul dracului, care se deosebește de cele bune de mîncat prin culoarea roșietică a piciorului și a tuburilor și prin colorarea cărnii la rupere în albastru-violet, pînă la albastru negricios.

Pentru ciupercile cu lame s-au dat 3 specii de amanite otrăvitoare:

— Muscărița care are pălăria colorată viu în roșu pînă la roșu închis, cu negi albi pe suprafață, și care se deosebește tocmai prin acest colorit viu de ciupercile bune de mîncat.

— Buretele viperei, care în tinerețe se poate confunda cu ciuperca albă de gunoi, cu pălăria de culoare albă. Această ciupercă otrăvitoare se deosebește, totuși, de ciuperca comestibilă prin culoarea albă a lamelor (la ciuperca de gunoi lamele au culoarea roz-violacee), prin inelul de pe picior și prin păhărelul alb (volva) în care este îmbrăcată baza piciorului.

— Buretele panterei, cu pălăria de culoare brună cu solzi albi așezați în cerc, care, fiind înzestrată de asemenea cu inel și volvă, este, prin aceasta, ușor de recunoscut.

Prin evitarea de către culegători a ciupercilor otrăvitoare și recoltarea numai a celor bune de mîncat, se va asigura consumatorilor interni ca și solicitatorilor de peste hotare, o valoroasă sursă alimentară, iar recoltatorilor venituri importante.



Denumirea ştiinţifică: *BOLETUS EDULIS*
Denumirea populară: **hrib, mînătărcă, brichi, mitarcă pietroasă, mitarcă albă, mitarcă roşie, pitarcă, ciuperca albă.**
Această ciupercă are pălăria aproape rotundă, globuloasă, pieliţa care acoperă pălăria netedă, iar piciorul robust, gros, bulbucat către bază. Are carnea albă, groasă, cu miros şi gust plăcut.
Este o ciupercă foarte cunoscută. Se găseşte aproape în toate pădurile. În cantităţi mari creşte în pădurile de stejar. Apare la sfîrşitul primăverii sau începutul verii şi fructifică pînă toamna.



Denumirea științifică: *BOLETUS AEREUS*
Denumirea populară: **hribul pucios, hribul negru.**
Este o ciupercă valoroasă care crește vara și toamna, mai ales în pădurile de stejar. Culoarea pălăriei este brun-castanie, sau negricioasă, iar pe margine are solzi fibroși căzători. Carnea este tare, albă, cu nuanțe roz sub pielița ce acoperă carnea, la rupere.





Denumirea ştiinţifică: *BOLETUS SATANAS*
Denumirea populară: **hribul ţigănesc, hribul dracului.**

Este o ciupercă cu tuburi, foarte otrăvitoare, care apare cu cîteva zile înaintea hribilor comestibili.

Pălăria sa, de culoare cenuşie, sau cenuşie-deschisă, are diametrul de 5—20 cm. În tinereţe tuburile sînt galbene portocalii, iar mai tîrziu capătă o culoare roşie aprinsă.

Prin rupere, carnea se colorează repede în albastru violet.



Denumirea ştiinţifică: *CANTHARELLUS CIBARIUS*
Denumirea populară: **gălbiori, bureţi galbeni, gălbinele, unghia caprei, ciga mică, urechiuşe.**
Ciuperca are culoarea galbenă, ca gălbenuşul de ou. Carnea este albă în interior, galben aurie spre exterior, cu miros plăcut şi gust puţin piperat. Este o ciupercă destul de comună. Creşte în special în pădurile de fag şi mesteacăn cu umiditate mai mare, cît şi în pădurile de răşinoase, atît vara cît şi toamna (din iunie pînă în octombrie), în grupuri destul de numeroase.



Denumirea ştiinţifică: *MORCHELLA CONICA*
Denumirea populară: **zbîrciogul.**
Este o ciupercă ce se recunoaşte uşor prin forma sa şi creşte în general în pădurile de răşinoase sau de amestec, pe soluri moi nisipoase sau nisipo-argiloase. Are pălăria în formă de căciulă, cu orificii mari dispuse oarecum regulat de la vîrf la margine. Culoarea este brun roşcată, pînă spre negricioasă. Apare în aprilie-mai.



Denumirea ştiinţifică: *MORCHELLA ESCULENTA*
Denumirea populară: **ciuciuleţi.**

Această ciupercă este uşor de recunoscut după formă şi culoare. Pălăria este în formă de căciulă şi are culoarea alburie în tinereţe, apoi devine galbenă cu nuanţe de brun-roşcat, mai deschise spre vîrf. Carnea este fragedă, foarte bună la gust, cu miros plăcut. Apar în general după ploile călduţe din aprilie şi mai şi se găsesc în grupuri izolate.



Denumirea ştiinţifică: *PLEUROTUS OSTREATUS*
Denumirea populară: **păstrăvul de fag, buretele negru, negrişorii, găinuşa pădurii.**
Este o ciupercă diferită ca formă de celelalte ciuperci, cu pălăria ca un evantai. Este cărnoasă, variată în colorit, dar cu predominanţă cenuşiu-negricioasă. Carnea este tare, albă, fragedă, cu miros şi gust plăcut. Creşte pe arborii de fag bolnavi sau pe buşteni unde formează tufe mari. Ciupercile sînt suprapuse una peste alta. Se găsesc toamna, fructificînd chiar pînă în decembrie, dacă temperatura nu scade sub 0°.



Denumirea ştiinţifică: *ARMILLARIA MELLEA*
Denumirea populară: **ghebe, opintici, hălimaşul.**
Aceste ciuperci cresc în grupuri numeroase pe cioate şi resturi lemnoase. Culoarea lor este galben-maronie, galben-roşcată sau galben-cenuşie. Învelişul pălăriei are pe suprafaţă mici solzişori de culoare închisă. Creşte începînd din august pînă în noiembrie.



Denumirea ştiinţifică: *AMANITA CAESAREA*
Denumirea populară: **buretele domnesc, crăiţa.**
Este o ciupercă cu formă şi culoare atrăgătoare. Învelişul pălăriei este de culoare portocaliu-roşiatică. Piciorul este înalt, de culoare galben mat, avînd un inel cu guleraş. Carnea este tare, de culoare alb-gălbuie.
Ciuperca apare din iunie pînă în noiembrie în pădurile de foioase, pe versanţi expuşi la soare.





Denumirea ştiinţifică: *AMANITA MUSCARIA*

Denumirea populară: **muscăriţa sau muscariţa**

Este uşor de recunoscut după culoarea roşie aprinsă a pălăriei, pe care se află presăraţi concentric, mici nasturaşi de culoare albă, care la atingere se desprind uşor de pălărie.

Este cunoscută ca o ciupercă foarte otrăvitoare. În trecut această ciupercă se fierbea în lapte şi se folosea ca otravă contra muştelor. Este însă un procedeu periculos, care nu se recomandă a se pratica.



Denumirea ştiinţifică: *AMANITA PHALLOIDES*

Denumirea populară: **buretele viperei sau ciuperca albă cu inel.**

Este o ciupercă otrăvitoare, înaltă de 10—13 cm. Pălăria ajunsă la maturitate are forma unui clopot, cu pieliţa ce acoperă carnea de culoare uşor verzuie, şi care se desprinde uşor de carne.

Lamelele sînt dese, libere, de culoare albă. Carnea este albă şi tare.

Se recunoaşte uşor după picior, care are culoarea albă cu dungi transversale verzui, prevăzute cu un inel în parte superioară şi cu bulb la bază, ce este înfăşurat într-o teacă zdrenţuroasă pe margini. Este o ciupercă foarte otrăvitoare.





Denumirea ştiinţifică: *AMANITA PANTHERINA*

Denumirea populară: **buretele otrăvitor, buretele panterei.**

Este o ciupercă foarte otrăvitoare. Are pălăria în formă de clopot în tinereţe, apoi devine plană, cu pieliţa de deasupra cărnii de culoare brun deschisă. Pe suprafaţa pălăriei se găsesc solzi albi aşezaţi concentric.

Lamelele sînt albe, libere şi dese.

Piciorul este înalt şi subţire, de culoare albă, îngroşat la bază, în partea superioară avînd un inel de culoare albă.



Denumirea ştiinţifică: *PSALLIOTA CAMPESTRIS*
Denumirea populară: **ciuperca albă de gunoi, ciuperca de bălegar.**
Pălăria ciupercii este cărnoasă, avînd forma globulară cînd este tînără, iar pe măsură ce creşte devine plană. Are culoarea albă, alb-roşiatică sau uşor maronie. Carnea este albă sau uşor roză, cu miros şi gust plăcut. Creşte prin pajişti, cîmpii, grădini, livezi, în special pe terenuri unde este gunoi de animale sau sol gras. Apar din iunie pînă în octombrie.



Denumirea ştiinţifică: *PSALIOTA SILVESTRIS*
Denumirea populară: **ciuperca albă de pădure.**
Ciuperca are culoarea albă în tinerețe, apoi alb-cenuşie la maturitate. Carnea este albă şi nu îşi schimbă culoarea prin rupere. Are miros şi gust plăcut. Creşte începînd din iunie pînă în octombrie în pădurile de foioase de la şes şi deal.



Denumirea ştiinţifică: *LACTARIUS DELICIOSUS*
Denumirea populară: **rîşcovul**
Creşte în pădurile de răşinoase din vară pînă în toamnă.
Pălăria are mărimea de 10—12 cm în diametru şi este de culoare roşie portocalie, prevăzută cu zone concentrice. La maturitate pălăria are forma unei pîlnii.
La rupere carnea secretă un lichid lăptos de culoare portocalie. La apăsare, lamelele, de culoare roşie-portocalie se colorează în verde.



Denumirea ştiinţifică: *LACTARIUS PIPERATUS*
Denumirea populară: **iuţarii.**
Pălăria este de culoare albă, cu marginile răsucite şi cu partea din mijloc mai adîncită.
Carnea secretă prin rupere un suc lăptos, iute, de culoare albă. Creşte în special în pădurile de deal şi munte. Se găseşte vara şi la începutul toamnei.

În timpul recoltării trebuie avut grijă a nu se distruge ciupercile mari, bătrîne, deoarece acestea generează fructificațiile viitoare, prin răspîndirea sporilor.









Recoltarea ciupercilor este indicat a se face prin răsucire şi rupere.
O deosebită grijă trebuie să se acorde miceliilor (pîsla albicioasă) ce rămîn în pămînt, care trebuie menajate pentru asigurarea producţiilor viitoare. În acest scop este interzis a se scormoni pămîntul la locurile de unde se recoltează ciupercile, sau să se recolteze ciupercile în mod brutal prin smulgere bruscă.



Transportul ciupercilor de la locurile de recoltare să se facă cu grijă, în coşuleţe, pentru a nu le rupe. Este interzis a se ambala şi transporta ciupercile în pungi confecţionate din material plastic, deoarece se strică uşor.





Tăierea ciupercilor se face în felii de 5—6 mm de-a lungul axului piciorului cu cuţite inoxidabile.
Este interzisă tăierea piciorului sub formă de rondele.
Uscarea feliilor de ciuperci se face la soare pe site, pe sfoară sau pe sîrmă inoxidabilă.
Cînd vremea este umedă, uscarea se face în camere încălzite care se aerisesc la 2—3 ore, sau în cuptoare încălzite uşor pentru a nu se brunifica.
După uscare, ciupercile se ambalează în saci de hîrtie cu 4 foi, din care una este parafinată, pentru a se feri de creşterea umidităţii.